



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	172 Kcal
Proteínas:	8.6 g
Grasa Total:	4.6 g
Colesterol:	90.0 mg
H. de Carbono:	22.8 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	351 mg

TORTILLA DE ARROZ CREMOSA CON SALSA DE QUESO

Ingredientes

- 2 Tazas colmada arroz graneado o cocido
- 1 Ramita de ciboulette o perejil
- Sal y pimienta a gusto
- 2 Huevos
- 1 Sobre de salsa blanca MAGGI®
- 1 ½ Taza de leche líquida
- 4 Cucharadas queso parmesano rallado
- Hojas verdes para acompañar

Preparación

1.- En un bowl junta el arroz graneado y cocido con el ciboulette cortado finamente. Aparte bate los huevos levemente y agrega al bowl, condimenta con sal y pimienta a gusto y revuelve hasta homogenizar los ingredientes.

2.- Calienta una sartén grande preferentemente de teflón con una pequeña cantidad de aceite, agrega la mezcla de arroz con huevos y remueve para cubrir toda la sartén. Una vez que los bordes estén levemente cocidos y dorados, voltea con la ayuda de una tapa plana de olla y cocina durante 2 a 3 minutos por el otro lado hasta dorar y cocer completamente la preparación.

3.- Prepara la salsa blanca MAGGI® en la 1 ½ taza de leche líquida, cocina según las indicaciones del envase. Una vez lista, agrega el queso rallado y revuelve hasta unificar la preparación. Corta la tortilla en 5 trozos y acompaña con la salsa de queso y una porción de hojas verdes para dar frescura a esta receta.